

CHOUCROUTE DE LA MER

INGREDIENTS (6 personnes)

POUR LE CHOU

1,2 kg de choucroute crue
3 petits oignons
3 gousses d'ail
20 gr de baies de genièvre
5 gr de cumin
1 feuille de laurier
1 branche de thym
15 cl d'eau
70 g de graisse d'oie
30cl de Riesling

POUR LE POISSON

400 g de filets de haddock
400 g de pavés de saumon
400 g de poissons blancs
50 cl de lait, 15 cl de vin blanc
15 cl d'eau, 2 échalotes

POUR LA SAUCE

4 échalotes, 10 cl d'eau,
10 cl de vin blanc, un jus de citron
15 cl de Riesling, 15 cl de crème fraîche, quelques
brins de ciboulette



PREPARATION

1. Emincer les oignons, les échalotes, et hacher l'ail. Mettre la choucroute dans une passoire, la rincer à l'eau tiède 2 fois. Bien l'essorer entre les mains. Faire chauffer une cocotte en fonte et y faire revenir les oignons sans coloration, puis ajouter les gousses d'ail. Ajouter la choucroute et les épices. Verser le vin blanc, l'eau le sel et un peu de poivre. Couvrir et laisser mijoter pendant 1 h 30 à feu doux

2. Le poisson

Enlever la peau du haddock, le couper en parts égales, le mettre dans une casserole et le recouvrir de lait. Faire chauffer et laisser frémir 5 minutes, le couvrir pour le maintenir chaud.

Préchauffer le four à 180°C. Dans une casserole, faire le bouillon avec les échalotes, le vin blanc et l'eau, saler. Faire cuire 10 minutes, mettre ce bouillon dans un plat creux. Couper les parts dans les poissons et les disposer dessus. Couvrir d'une feuille de papier aluminium et enfourner pour 20 minutes. sortir le plat du four, laisser reposer jusqu'au dressage.

3. La sauce

Mettre dans une casserole les échalotes hachées, le vinaigre et le vin blanc, porter à ébullition jusqu'à réduction du liquide, incorporer la crème fraîche et le jus de citron, saler et poivrer un peu, maintenir à ébullition pendant 2 minutes puis filtrer à travers un chinois. Ajouter la ciboulette hachée finement, dresser la choucroute sur des assiettes préalablement chauffées, arroser de sauce. Mettre le reste de sauce sur la table.